



PROCESSO LICITATÓRIO Nº 007/2026
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 002/2026

Município de Chapada

Edital de Pregão nº 004/2026

Tipo de Julgamento: MENOR PREÇO POR ITEM

Modo de disputa: ABERTO

ORÇAMENTO SIGILOSO

Edital de pregão que tem por objetivo o Registro de Preços para aquisições futuras e parceladas de Gêneros Alimentícios.

O PREFEITO MUNICIPAL DE CHAPADA, no uso de suas atribuições, torna público, para conhecimento dos interessados, que estará realizando **PREGÃO ELETRÔNICO**, com a finalidade de receber propostas e documentos de habilitação, objetivando o Registro de Preços para o fornecimento de **Gêneros Alimentícios**, conforme Termo de Referência – Anexo I, processando-se essa licitação conforme descrito nesse edital e seus anexos, e nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006.

A sessão virtual do pregão eletrônico será realizada no seguinte endereço: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/> no dia **02 de fevereiro de 2026, às 09:00 horas**, podendo as propostas e os documentos serem enviados até às **08h e 59min, observado o horário de Brasília.**

O orçamento da Administração é sigiloso, com fundamento no art. 24 da Lei nº 14.133/2021, e será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento da etapa de lances.

1. DO OBJETO:

1.1. Constitui objeto da presente licitação aquisições futuras e parceladas de Gêneros Alimentícios, observadas as especificações constantes no Termo de Referência, anexo I.

1.2. A entrega dos produtos deverá ser feita nos endereços informados no Termo de Referência, em horário de expediente da Administração, preferencialmente das 08h:30min às 11h e das 13h:30min às 16h:30min. A empresa vencedora do certame deverá arcar com todas as despesas de frete.



1.3. As quantidades constantes do Anexo I são estimativas, não obrigando a Administração pela aquisição total, conforme disposto no artigo 83 da Lei nº 14.133/2021.

2. CREDENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO DO CERTAME:

2.1. Poderão participar do presente pregão eletrônico, as empresas do ramo pertinente ao seu objeto e que satisfaçam as condições estabelecidas neste Edital, inclusive quanto à documentação constante deste Edital e seus Anexos e, estiver devidamente cadastrada junto ao Órgão Provedor do Sistema, através do site www.portaldecompraspublicas.com.br

2.1.1. Somente poderão participar da sessão pública as empresas que apresentarem propostas através do site www.portaldecompraspublicas.com.br até o horário estipulado para o início da sessão.

2.2. As instruções para o credenciamento podem ser acessadas no site www.portaldecompraspublicas.com.br

2.3. É de responsabilidade do licitante, além de credenciar-se previamente no sistema eletrônico utilizado no certame e de cumprir as regras do presente edital:

2.3.1. Responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumir como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema ou o Município de Chapada/RS por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

2.3.2. Acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;

2.3.3. Comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso;

2.3.4. Utilizar a chave de identificação e a senha de acesso para participar do pregão na forma eletrônica; e

2.3.5. Solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

3. ENVIO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

3.1. As propostas e os documentos de habilitação deverão ser enviados exclusivamente por meio do sistema, até a data e horário estabelecidos no preâmbulo deste edital, observando os itens 4 e 5 deste Edital, e poderão ser retirados ou substituídos até a abertura da sessão pública.

3.2. O licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema, sendo que a falsidade da declaração sujeitará o licitante às sanções legais:



3.2.1 O cumprimento dos requisitos para a habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do edital, como condição de participação;

3.2.2 O cumprimento dos requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, microempreendedor individual, produtor rural pessoa física, agricultor familiar ou sociedade cooperativa de consumo, se for o caso, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 ao 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

3.3. Eventuais outros documentos complementares à proposta e à habilitação, que venham a ser solicitados pelo pregoeiro, deverão ser encaminhados no **prazo máximo de 04 (quatro) horas.**

3.4. O licitante se responsabilizará por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, assim como os lances inseridos durante a sessão pública.

3.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

3.6. Os itens de propostas que eventualmente contemplem produtos que não correspondam às especificações contidas no ANEXO I deste Edital serão desconsiderados.

3.7. Nas propostas atualizadas a serem enviadas após a fase de lances serão consideradas obrigatoriamente:

3.7.1 Razão social da empresa, endereço, telefone para contato, e-mail, para fins de constar na ata de registro de preços bem como banco, agência e conta corrente para ser efetuado o pagamento;

3.7.2. Preço unitário e total para cada item em moeda corrente nacional, em algarismo com **no máximo 2 (duas), casas decimais;**

3.7.3. Descrição completa do produto ofertado, marca, modelo cotado e prazo de garantia, sob pena de desclassificação;

3.7.4. Inclusão de todas as despesas que influam nos custos, tais como: preço, custo, transporte, seguro e frete, tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), obrigações sociais, trabalhistas, fiscais, frete, encargos comerciais ou de qualquer natureza e todos os ônus diretos;

3.8. Quaisquer inserções na proposta que visem modificar, extinguir ou criar direitos, sem previsão no edital, serão tidas como inexistentes, aproveitando-se a proposta no que não for conflitante com o instrumento convocatório.

3.9. Poderão ser admitidos, pelo pregoeiro, erros de natureza formal, desde que não comprometam o interesse público e da Administração.

3.10. Admitir-se-á preço somente até o limite da despesa estimada, levando-se em conta os preços praticados no mercado para a respectiva marca e modelo cotados.

4. PROPOSTA:

4.1. O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias, a contar da data de abertura da sessão do pregão, estabelecida no preâmbulo desse edital.



4.2. Os licitantes deverão registrar suas propostas no sistema eletrônico, com a **indicação completa do produto ofertado, incluindo marca, modelo, referências e demais dados técnicos**, bem como com a **indicação dos valores unitários e totais dos itens**, englobando a tributação, os custos de entrega e quaisquer outras despesas incidentes para o cumprimento das obrigações assumidas.

4.2.2. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no Anexo I, Termo de Referência. A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada no sistema, acompanhado em tempo real por todos os participantes.

4.3. Qualquer elemento que possa identificar o licitante importará na desclassificação da proposta, razão pela qual os licitantes não poderão encaminhar documentos com timbre ou logomarca da empresa, assinatura ou carimbo de sócios ou outra informação que possa levar a sua identificação, até que se encerre a etapa de lances.

5. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Para fins de habilitação neste pregão, a licitante deverá enviar os seguintes documentos, observando o procedimento disposto no item 3 deste Edital:

5.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);
- d) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

5.1.2 REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- a) prova de regularidade quanto aos tributos e encargos sociais administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB e quanto à Dívida Ativa da União administrada pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional – PGFN (Certidão Conjunta Negativa);
- b) prova de regularidade com a Fazenda Estadual, relativa ao domicílio ou sede do licitante;
- c) prova de regularidade com a Fazenda Municipal, relativa ao domicílio ou sede do licitante;
- d) prova de regularidade (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).
- e) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da



Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

5.1.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

a) certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em prazo não superior a 90 (noventa) dias da data designada para a apresentação do documento;

5.1.4 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

a) Apresentar 01 (um) atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que forneceu o objeto de forma adequada e satisfatória, inclusive quanto ao prazo de entrega.

b) Apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado ou comprovação de sua dispensa conforme Portaria nº 192/2022 da Secretaria de Saúde do Rio Grande do Sul.

5.1.5 DEMAIS DECLARAÇÕES:

a) Declaração que atende ao disposto no artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal, conforme o modelo do Decreto Federal n.º 4.358-02.

b) Declaração dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, na condição de empresa do ramo compatível com o objeto ora licitado.

c) Declaração de idoneidade, de que a empresa não está impedida de licitar e contratar com a Administração Pública, assinada por seu representante legal.

d) Declaração que não possui em seu quadro societário servidor público da ativa, empregado de empresa pública e de sociedade de economia mista.

e) Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

OBSERVAÇÃO: SOLICITA-SE QUE OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO SEJAM APRESENTADOS EM ARQUIVO ÚNICO NA ORDEM DOS SUBITENS ACIMA, A FIM DE FACILITAR A CONFERÊNCIA DOS MESMOS.

5.2. Para as empresas cadastradas no Município, a documentação poderá ser substituída pelo seu Certificado de Registro de Fornecedor, desde que seu objetivo social comporte o objeto licitado e o registro cadastral esteja no prazo de validade.

5.2.1. A substituição somente terá eficácia em relação aos documentos que tenham sido efetivamente apresentados para o cadastro e desde que estejam atualizados na data da sessão, constante no preâmbulo.

5.2.2. Caso algum dos documentos obrigatórios, exigidos para cadastro, esteja com o prazo de validade expirado, o licitante deverá regularizá-lo no órgão emitente do cadastro ou anexá-lo, como complemento ao certificado apresentado, sob pena de inabilitação.



6. VEDAÇÕES

6.1 Não poderão disputar licitação ou participar da execução da ata de registro de preços e/ou contrato, direta ou indiretamente:

- a) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- b) aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão da ata de registro de preços e/ou contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- c) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- d) pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- e) agente público do órgão licitante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria.

6.2. O impedimento de que trata a alínea “a” do item 6.1, supra, será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

6.3. Durante a vigência da ata de registro de preços e/ou contrato, é vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão da ata de registro de preços e/ou contrato.

7. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:

7.1. No dia e hora indicados no preâmbulo, o pregoeiro abrirá a sessão pública, mediante a utilização de sua chave e senha.

7.2. O licitante poderá participar da sessão pública na internet, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha, e deverá acompanhar o andamento do certame e as operações realizadas no sistema eletrônico durante toda a sessão pública do pregão, ficando responsável pela perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão, conforme item 2.3.2 deste Edital.



7.3. A comunicação entre o pregoeiro e os licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens em campo próprio do sistema eletrônico.

7.4. Iniciada a sessão, as propostas de preços contendo a descrição do objeto e do valor estarão disponíveis Portal de Compras Públicas.

8. CLASSIFICAÇÃO INICIAL DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

8.1. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará fundamentadamente aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

8.2. Serão desclassificadas as propostas que:

- a) não atenderem às exigências contidas no objeto desta licitação;
- b) forem omissas em pontos essenciais;
- c) contiverem opções de preços ou marcas alternativas ou que apresentarem preços manifestamente inexequíveis.
- d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- e) contiverem vícios insanáveis;
- e) apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

8.3. A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.

8.4. Quaisquer inserções na proposta que visem modificar, extinguir ou criar direitos, sem previsão no edital, serão tidas como inexistentes, aproveitando-se a proposta no que não for conflitante com o instrumento convocatório.

8.5. As propostas classificadas serão ordenadas pelo sistema e o pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

8.6. Somente poderão participar da fase competitiva os autores das propostas classificadas.

8.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos e serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do seu autor, observando o horário fixado para duração da etapa competitiva, e as seguintes regras:

8.7.1 O licitante será imediatamente informado do recebimento do lance e do valor consignado no registro.

8.7.2. O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema.

8.7.3. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.



8.7.4. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances será de 1% (um por cento) que incidirá tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação do lance que cobrir a melhor oferta.

8.7.5. Serão considerados intermediários os lances iguais ou superiores ao menor já ofertado.

8.7.6. Após a definição da melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), a Administração poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

8.8. A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada.

9. MODO DE DISPUTA:

9.1. Será adotado o modo de disputa **ABERTO**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, observando as regras constantes no item 7.

9.2. A etapa competitiva, de envio de lances na sessão pública, durará **10 (dez) minutos** e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos **02 (dois) minutos** do período de duração da sessão pública.

9.3. A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

9.4. Na hipótese de não haver novos lances, a sessão pública será encerrada automaticamente.

9.5. Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, mediante justificativa.

9.6. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

9.7. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, no site www.portaldecompraspublicas.com.br.

10. CRITÉRIOS DE DESEMPATE

10.1. Encerrada etapa de envio de lances, será apurada a ocorrência de empate, nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, sendo assegurada, como critério do desempate, preferência de contratação para as beneficiárias que tiverem apresentado a declaração, de que trata o item 3.2.2 deste Edital;

10.1.2. Entende-se como empate, para fins da Lei Complementar nº 123/2006, aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas beneficiárias sejam iguais ou superiores em até 5% (cinco por cento) à proposta de menor valor.



10.1.3. Ocorrendo o empate, na forma do subitem anterior, proceder-se-á da seguinte forma:

a) A beneficiária detentora da proposta de menor valor será convocada via sistema para apresentar, no prazo de 5 (cinco) minutos, nova proposta, inferior àquela considerada, até então, de menor preço, situação em que será declarada vencedora do certame.

b) Se a beneficiária, convocada na forma da alínea anterior, não apresentar nova proposta, inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às demais microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas remanescentes, que se enquadrarem na hipótese do item 10.1 deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo previsto na alínea “a” deste item.

10.1.4. O disposto no item 10.1.2 não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor inicial tiver sido apresentado por beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006.

10.2. Se não houver licitante que atenda ao item 10.1 e seus subitens, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

a) disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

b) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual serão ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações decorrentes de outras contratações;

10.3 Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

a) empresas estabelecidas no território do Estado do Rio Grande do Sul;

b) empresas brasileiras;

c) empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

e) empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

11. NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO

11.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, inclusive com a realização do desempate, se for o caso, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta.

11.2. A resposta à contraproposta e o envio de documentos complementares, necessários ao julgamento da aceitabilidade da proposta, inclusive a sua adequação ao último lance ofertado, que sejam solicitados pelo pregoeiro, deverão ser encaminhados no prazo fixado no item 3.3 deste Edital.

11.3. Encerrada a etapa de negociação, será examinada a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação valor de referência da Administração.



11.4. Não serão consideradas, para julgamento das propostas, vantagens não previstas no edital.

12. VERIFICAÇÃO DA HABILITAÇÃO

12.1. Os documentos de habilitação, de que trata o item 5, enviados nos termos do item 3.1, serão examinados pelo pregoeiro, que verificará a autenticidade das certidões junto aos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores.

12.2. As certidões apresentadas na habilitação, que tenham sido expedidas em meio eletrônico, serão tidas como originais após terem a autenticidade de seus dados e certificação digital conferidos pela Administração, dispensando nova apresentação, exceto se vencido o prazo de validade.

12.3. A beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006, que tenha apresentado a declaração exigida no item 3.2.2 deste Edital e que possua alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal e/ou trabalhista, terá sua habilitação condicionada ao envio de nova documentação, que comprove a sua regularidade, em 5 (cinco) dias úteis, prazo que poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado, de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.

12.4. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de licitação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

12.5. Constatado o atendimento às exigências estabelecidas no edital, o licitante será declarado vencedor, oportunizando-se a manifestação da intenção de recurso.

13. RECURSO

13.1. O licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública de 30 (trinta) minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

13.2 Caberá recurso, no prazo de 03 (três) dias úteis, contado da data de intimação ou de lavratura da ata, em face de:

- a) ato que defira ou indefira pedido de pré-qualificação de interessado ou de inscrição em registro cadastral, sua alteração ou cancelamento;
- b) julgamento das propostas;
- c) ato de habilitação ou inabilitação de licitante;
- d) anulação ou revogação da licitação.

13.3. O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso e terá início na data de intimação ou de divulgação da interposição do recurso.



13.4. Quanto ao recurso apresentado em virtude do disposto nas alíneas “b” e “c” do item 13.1 do presente Edital, serão observadas as seguintes disposições:

- a) a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- b) a apreciação dar-se-á em fase única.

13.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.6. O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

13.7. O recurso interposto dará efeito suspensivo ao ato ou à decisão recorrida, até que sobrevenha decisão final da autoridade competente

14. ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

14.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

- a) determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- b) revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
- c) proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- d) adjudicar o objeto e homologar a licitação.

15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1. O licitante vencedor será convocado para assinar a ata de registro de preço e/ou contrato ou para retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo de 05 (cinco) dias, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.1.1. A ata de registro de preços poderá ser assinada por meio de assinatura eletrônica (certificado digital, Gov...)

15.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte, durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

15.3. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços e/ou contrato ou para retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas neste Edital, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura da ata de registro de preços e/ou contrato nas



condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

15.4. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

16. VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E/OU CONTRATO

16.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

16.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas, respeitados os limites dispostos no art. 106 e 107 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

17. DAS HIPÓTESES DE CANCELAMENTO DA ATA:

17.1. No caso de cancelamento da ata, em que o fornecedor não tiver tido ingerência sobre a descontinuidade do produto no mercado, não será penalizado, contudo deverá ser feita a reclassificação da ata.

17.2. Se, no decorrer da contratação, o fornecedor apresentar pedido de cancelamento dos preços registrados, deverá apresentar justificativas pela não continuidade do fornecimento, sem prejuízo de aplicação das sanções dispostas no item 23 deste edital.

18. DAS CONDIÇÕES PARA ALTERAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS:

18.1. Os preços poderão ser alterados, na forma de reajuste em sentido estrito, para a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro consistente na aplicação do índice de correção monetária previsto na ata, que deve retratar a variação efetiva do custo de produção, admitida a adoção de índices específicos ou setoriais, observado o princípio da anualidade.

18.2. Os preços registrados poderão ser reequilibrados, desde que haja o convencimento do fiscal com base na documentação apresentada pela contratada, sob pena de indeferimento do pedido.

18.3. No caso em que a Administração se convencer pelo deferimento da revisão, deverá ser feito de forma concomitante pesquisa de preços de mercado para verificação de que os preços registrados pelas outras empresas na ata, momento em que deverá ser demonstrada a vantajosidade pela Administração, em que conceder os novos valores à contratada.

18.4. No caso de o preço revisado ficar maior que o do segundo colocado, será negada a revisão e reclassificada a ata de registro de preços.

18.5. A resposta aos pedidos de revisão dos custos da ata, serão feitas em até 30 (trinta) dias, período no qual a empresa não poderá negar o fornecimento do item e/ou prestação de serviço.



19. FORMALIZAÇÃO DO CADASTRO RESERVA:

19.1. Será incluído na ata, o registro:

- a) dos licitantes ou dos fornecedores que aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
- b) dos licitantes ou dos fornecedores que mantiverem sua proposta original.

19.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

19.3. O registro a que se refere o item 19.1 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva, para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

19.4. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores de que trata a alínea “a” do item 19.1 antecederão aqueles de que trata a alínea “b” do referido item.

19.5. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se referem o item 19.1, somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

- a) Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços e/ou contrato no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
- b) Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços.

20. DO RECEBIMENTO DO OBJETO:

20.1. Os itens deverão ser entregues semanalmente, nos endereços informados juntamente com a Ordem de Fornecimento, nos endereços mencionados no Termo de Referência, preferencialmente no horário das 08h:30min às 11h e das 13h:30min às 16h:30min, quando solicitados.

20.2. Verificada a desconformidade de algum dos produtos, a licitante vencedora deverá promover as correções necessárias no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, sujeitando-se às penalidades previstas neste edital.

20.3. Os produtos a serem entregues deverão ser adequadamente acondicionados, de forma a permitir a completa preservação do mesmo e sua segurança durante o transporte.

20.4. A nota fiscal/fatura deverá, obrigatoriamente, ser entregue junto ao seu objeto.

21. DO PAGAMENTO

21.1. A nota fiscal/fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo, número do pregão eletrônico e da ordem de fornecimento, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.



21.2. O pagamento deverá ser efetuado, contra empenho, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, após a entrega do objeto por parte da empresa vencedora, aprovada pelo servidor responsável pela fiscalização do contrato, em até 30 (trinta) dias, podendo ser prorrogado por igual período.

21.3. Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo IPCA-E/IBGE do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a Administração compensará a contratada com juros de 0,5% ao mês, *pro rata*.

22. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente, mediante concessão do direito ao contraditório e à ampla defesa, pelas seguintes infrações:

- a) dar causa à inexecução parcial da ata de registro de preços e/ou do contrato;
- b) dar causa à inexecução parcial da ata de registro de preços e/ou do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) dar causa à inexecução total da ata de registro de preços e/ou do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar a ata de registro de preços e/ou do contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução da ata de registro de preços e/ou do contrato;
- i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução da ata de registro de preços e/ou do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- l) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- m) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

22.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 22.1 deste edital as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa de no mínimo 0,5% (cinco décimos por cento) e máximo de 30% (trinta por cento) do valor do objeto licitado ou contratado;
- c) impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta do órgão licitante, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.



d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

22.3 As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do item 23.2. do presente Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b” do mesmo item.

22.4. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral da ata de registro de preços e/ou contrato com a aplicação cumulada de outras sanções, conforme previsto no item 22.2 do presente Edital.

22.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

22.6. A aplicação das sanções previstas no item 22.2. deste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

22.7. Na aplicação da sanção prevista no item 22.2, alínea “b”, do presente edital, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

22.8. Para aplicação das sanções previstas nas alíneas “c” e “d” do item 22.2 do presente Edital o licitante ou o contratado será intimado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

22.9. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

22.10. Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

22.11. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

22.12. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

a) reparação integral do dano causado à Administração Pública;

b) pagamento da multa;



c) transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;

d) cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;

e) análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

22.13. A sanção pelas infrações previstas nas alíneas “h” e “m” do item 22.2 do presente edital exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

23. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

23.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório e os pedidos de impugnações poderão ser enviados ao pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio do seguinte endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br

23.2. A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá ao pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de 03 (três) dias úteis, contado da data de recebimento da impugnação.

23.3. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

23.4. Quando acolhida a impugnação contra o edital, será definida e publicada nova data para realização do certame.

23.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

23.6 A participação no certame, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o presente Edital, implica na aceitação por parte dos interessados das condições nele estabelecidas.

23.7. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no site www.portaldecompraspublicas.com.br sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.

24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

24.1. Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.

24.2. A Administração tem a prerrogativa de fiscalizar o cumprimento satisfatório do objeto do presente edital, por meio de agente designado para tal função, conforme o disposto na Lei nº 14.133/2021.

24.3. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a



realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.

24.4. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

24.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

24.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

24.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

24.8. Fica eleito o Foro da Comarca de Carazinho/RS para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e do contrato dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

24.9. Informações poderão ser obtidos junto ao Departamento de Compras e Licitação, pelo telefone: (54) 3333-1166 ou e-mail: licitacao@chapada.rs.gov.br, nos dias úteis, no horário das 08h30min às 11h30min e 13h30min às 17h.

24.10. Fazem parte do presente edital os seguintes anexos:

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II – Modelo de declaração Conjunta;

Anexo III – Modelo Ata de Registro de Preços.

Chapada/RS, 20 de janeiro de 2026.

Gelson Miguel Scherer

Prefeito Municipal

Este edital foi devidamente examinado e aprovado pela Procuradoria Municipal.

Guilherme Steffen OAB/RS 67.892

Procurador Geral do Município



PROCESSO LICITATÓRIO Nº 007/2026
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 002/2026
ANEXO I

1.1.O presente termo tem por objeto a aquisição de Gêneros Alimentícios, visando suprir as necessidades da Secretaria Municipal da Educação, Cultura e Desporto.

Os produtos da contratação pretendida possuem as seguintes especificações:

Item	Quant	Unid.	Produto	Descrição
01	500	Quilo	Abacate	Abacate, de tamanho médio a grande, de primeira, sem sinais de rupturas ou machucados, grau de maturação ideal para o consumo. Acondicionados em caixas plásticas vazadas, adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.
02	2.500	Unidade	Abacaxi	Abacaxi pérola, de primeira qualidade, com peso médio de 1 kg a 1,5 kg por unidade, grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionados em caixas plásticas vazadas, adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.
03	500	Quilo	Abóbora Cabotiá	Abóbora madura, tipo cabotiá, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e de sujidades, parasitos e larvas.
04	500	Quilo	Abobrinha italiana	Abobrinha verde, tipo italiana, de boa qualidade, fresca e firme, apresentando tamanho uniforme, com casca sã e sem partes estragadas. Devem estar isentas de material terroso, livres de sujidades, parasitas e larvas.
05	800	Unidade	Achocolatado em pó	Achocolatado em pó, homogêneo, cor própria do tipo, cheiro e sabor característicos, embalagem de no mínimo 1kg. O produto deve conter os seguintes ingredientes básicos: cacau em pó solúvel, açúcar e maltodextrina, com quantidade máxima de 15g de açúcar por porção. Validade mínima de 3 meses, a contar a partir do dia da entrega. As embalagens devem estar íntegras e limpas.
06	50	Unidade	Achocolatado em pó diet	Achocolatado em pó diet. Sem adição de açúcar, homogêneo, cor própria do tipo, cheiro e sabor característicos, embalagem de no mínimo 200 gramas, íntegras e limpas. Validade mínima de 3 meses, a contar a partir do dia da entrega.
07	600	Unidade	Açúcar 2Kg	Açúcar cristal branco de 1ª qualidade, contendo sacarose, peneirado, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Embalagem de 2 kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e



				atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde e a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.
08	1.000	Unida de	Açúcar 5Kg	Açúcar cristal branco de 1ª qualidade, contendo sacarose, peneirado, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Embalagem de 5 kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde e a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.
09	100	Unida de	Adoçante líquido	Adoçante dietético líquido – 100% só stevia, embalagem de 80 ml a 100ml, ou à base de sucralose. Contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega no Almoxarifado.
10	200	Quilo	Alho nacional	Alho de primeira qualidade, cabeça de tamanho médio, integra, firme, sem brotação, sem manchas, boa formação. Devem estar isentas de material terroso, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixas plásticas vazadas, adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.
11	300	Unida de	Amendoim	Amendoim, tipo vermelho, cru, íntegro, sem bolor, sem sujidade. Embalagem de 500 gramas, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. Registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Solicitar amostra.
12	400	Quilo	Amido de milho	Amido de milho, produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem de 1 kg, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. Registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
13	800	Quilo	Apresuntado Cozido Fatiado	Apresuntado cozido, sem capa de gordura, a base de carne suína magro mista, fatiado. Embalagem plástica contendo 1 kg. Aparência: aspecto, cor, sabor e odor característicos. No transporte o produto deverá estar refrigerado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de 7°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou



				(SIM) Serviço de inspeção municipal. Validade mínima de 20 dias.
14	1.500	Unidade	Arroz 2 kg	Arroz, classe longo fino, polido, tipo 1, subgrupo parboilizado. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem de 2kg, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega, registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
15	2.000	Unidade	Arroz 5 kg	Arroz, classe longo fino, polido, tipo 1, subgrupo parboilizado. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem de 5kg, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega, registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
16	100	Unidade	Arroz integral 1 kg	Arroz integral – longo, fino, tipo 1 integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem de 1kg, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega, registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
17	300	Unidade	Aveia em flocos	Aveia em flocos finos. Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Embalagem de 500 g, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Solicitar amostra.
18	4.800	Quilo	Banana caturra	Banana caturra, produto fresco, de primeira qualidade, em pencas, com grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor característico. Grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo. Sem lesões provocadas por insetos, doenças ou ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, ferrugem, sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Acondicionadas em caixas plásticas vazadas, adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas. Livres de resíduos de fertilizantes.
19	2.500	Quilo	Banana prata	Banana prata, produto fresco, de primeira qualidade, em pencas, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco em pencas, com grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas adequadamente



				higienizadas.
20	5.000	Quilo	Batata inglesa branca	Batata inglesa limpa, de tamanho médio, de primeira qualidade, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem manchas, brotos, batidas e coloração uniforme, livres de sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de parasitos e larvas. Acondicionadas em caixas plásticas vazadas, adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.
21	5.000	Unidade	Bebida Láctea	Bebida Láctea Fermentada, UHT, com polpa de fruta, nos sabores morango e coco. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, ou em condições anormais. Conservado em temperatura máxima 5° C, ou conforme especificação do fabricante. Embalagem de 1 litro, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com validade mínima de 20 dias a contar da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF). Solicitar amostra.
22	800	Quilo	Beterraba	Beterraba inteira, limpa, de tamanho médio, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação, sem folhas e ferimentos ou defeitos, tenras, sem manchas e coloração uniforme, livres de sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície externa, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionadas em caixas plásticas vazadas, adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.
23	400	Unidade	Biscoito de leite	Biscoito doce, sabor leite, em formato quadrado, consistência crocante, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem atóxica, de mínimo 345g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. ISENTO DE GORDURAS TRANS INDUSTRIALIZADAS (conforme Resolução Nº 06 de 08 de maio de 2020), demais especificações exigidas na legislação vigente. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. Solicitar amostra.
24	400	Unidade	Biscoito maisena	Biscoito doce tipo maisena - embalagem, em pacotes com dupla embalagem de mínimo 345g. Serão rejeitados biscoitos quebrados, ou de caracteres organolépticos anormais. No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e rotulagem nutricional obrigatória. Sem colesterol. Sem lactose. Contém glúten. ISENTO DE GORDURAS TRANS INDUSTRIALIZADAS (conforme Resolução Nº 06 de 08 de maio de 2020), demais especificações exigidas na legislação vigente. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. Solicitar amostra.
25	600	Unidade	Biscoito Maria	Biscoito doce tipo maria, consistência crocante, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem atóxica, de mínimo 345g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. NÃO PODE CONTER GORDURAS TRANS INDUSTRIALIZADAS (conforme Resolução Nº 06 de 08 de maio de 2020), demais especificações exigidas na legislação vigente. Produto



				com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. Solicitar amostra.
26	600	Unida de	Biscoito Mignon	Biscoito salgado, tipo mignon, consistência crocante, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem atóxica, de 200 g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. NÃO PODE CONTER GORDURAS TRANS INDUSTRIALIZADAS (conforme Resolução Nº 06 de 08 de maio de 2020), demais especificações exigidas na legislação vigente. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. Solicitar amostra.
27	1.000	Unida de	Biscoito Água e sal	Biscoito salgado, tipo água e sal, consistência crocante, sem corantes artificiais, acondicionadas em embalagem plástica de polipropileno original do fabricante. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem de apresentar quebradiço. Produto isento de gordura vegetal hydrogenada, livre de gordura trans. Embalagem atóxica resistente de mínimo 345g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega. Com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Solicitar amostra.
28	500	Unida de	Biscoito Integral	Biscoito salgado tipo integral, consistência crocante, sem corante artificial, isenta de gordura trans/gordura vegetal hydrogenada (conforme a resolução 06 de 08 de maio de 2020). Isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Embalagem plástica de polipropileno original do fabricante, de mínimo 345g, com identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. Solicitar amostra.
29	500	Unida de	Biscoito de arroz	Biscoito de arroz sem glúten, produzido com arroz expandido (parboilizado, polido ou integral) com formato redondo/quadrado. Sem cobertura e recheio. Composto por arroz, fibras vegetais e sal. Pode conter ervas aromáticas, mix de grãos e sementes (milho, linhaça, semente de girassol, chia, quinoa). Isento de glúten, leite e derivados. Consistência leve e crocante. Embalado em pacotes plásticos de polietileno, resistentes e hermeticamente selados. Pode ser orgânico. Não pode ser caramelizado. Pacotes de polietileno com no mínimo 90g, atóxicos, resistentes, hermeticamente selados, com informações nutricionais, ingredientes, identificação do fabricante, data de validade e peso do produto em local visível no rótulo. Validade mínima de 3 meses na data de entrega.
30	500	Unida de	Brócolis	Brócolis, fresco, firme, tipo ramoso, tamanho médio com no mínimo 800g, de boa qualidade, bem desenvolvidos. Coloração uniforme e sem manchas amarelas. Devem estar isentas de material terroso, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos



				do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixas plásticas vazadas, adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.
31	350	Unidade	Cacau em pó	Cacau em pó, solúvel, 100% cacau, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aroma artificial, isento de gordura trans. Embalagem de mínimo 200 gramas, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. Solicitar amostra.
32	1.000	Unidade	Café granulado solúvel instantâneo	Café solúvel granulado instantâneo, contendo como ingrediente único café, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas, não contendo glúten, acondicionado em embalagem de vidro de 160g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.
33	150	Unidade	Café em pó	Café torrado e moído, embalagem à vácuo, 500g. Características adicionais: de primeira qualidade, cor, odor e sabor próprios. Com selo de pureza (Abic), com identificação do produto e prazo de validade.
34	100	Unidade	Canela em casca	Canela em casca proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de semi tubos de tamanho de 15 a 25cm, pura, livre de sujidades e contaminantes, embalagem contendo 30g de peso líquido. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.
35	100	Unidade	Canela em pó	Canela em pó, sem adição de outros ingredientes. Embalagem íntegra e fechada, de no mínimo 30 gramas, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
36	700	Quilo	Caqui	Caqui de chocolate branco ou preto, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionados em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas. Peso de 80g a 100g por unidade.
37	4.800	Quilo	Carne bovina moída de 2º	Carne bovina moída 2ª, isenta de sebo, cartilagens, nervos e ossos, com no máximo 15% de gordura. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas transparentes contendo no máximo 2 kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. O produto deve apresentar registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal. O transporte deve ser feito sob refrigeração mantendo a temperatura entre 1°C a 5° C. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou



				caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009.
38	4.000	Quilo	Carne de gado desossada de 2º	Carne bovina de 2ª, paleta, desossada, refrigerada. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas transparentes contendo no máximo 2 kg do produto em cada embalagem. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, prazo de validade, peso, lote e fabricante. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. O produto deve apresentar registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal. O transporte deve ser feito sob refrigeração mantendo a temperatura de 1°C a 5°C.
39	4.300	Quilo	Carne de gado traseira desossada de 1º	Carne bovina, desossada de 1º qualidade, coxão mole, refrigerada, isenta de cartilagens e gordura, cor, textura, odor e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas transparentes contendo no máximo 2 kg do produto em cada embalagem. Na embalagem deverá conter no mínimo identificação do fabricante, origem do produto, lote, peso, data de fabricação e validade. O produto deve apresentar registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal. Devendo ser transportada sob temperatura de 1°C a 5°C. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009.
40	4.000	Quilo	Carne suína desossada de 2º	Carne suína, desossada de 2º qualidade, conservada a temperatura mínima de -12º C, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Certificada pelo órgão responsável, in natura, sem pele e sem gordura aparente, congelado, cor rosada característica, textura, odor e sabor característico. Com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem com no máximo 2 kg, resistente, transparente, contendo no mínimo identificação do fabricante, origem do produto, lote, peso, data de fabricação e validade, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal. Devendo ser transportada sob temperatura de -12º a -18º C.
41	1.300	Quilo	Cebola	Cebola tipo branca, com casca protetora, de primeira qualidade, bulbos de tamanho médio, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas.
42	500	Quilo	Cenoura	Cenoura, produto sem as folhas, de primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos, defeitos ou partes murchas, sem terra aderida à superfície externa. Com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas.



43	1.000	Caixa	Chá de frutas	Chá de caixa, sabor de abacaxi ou maçã, embalagens com 10 sachês, validade mínima de 3 meses, o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e ou ministério da saúde, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
44	1.500	Quilo	Chuchu	Chuchu tipo verde, tamanho médio, de primeira qualidade, sem ferimentos ou defeitos, tenro, sem manchas e coloração uniforme. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas à superfície externa.
45	100	Unidade	Coco ralado	Coco ralado, desidratado, natural, parcialmente desengordurado, pacote com 100g embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, sem adição de açúcar, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
46	100	Unidade	Colorau	Colorau, produto preparado com matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade, constituído de uma mistura de fubá com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum. Sal e óleos comestíveis. Livre de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Isento de sujidades, parasitos e larvas. Não apresentando cheiro acre ou rançoso. Aparência pó fino. Cheiro e sabor próprios. Embalagem atóxica resistente de 500 gramas, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
47	300	Unidade	Couve-flor	Couve-flor, produto fresco, de primeira qualidade, inflorescência de tamanho médio, com peso mínimo de 600g, íntegras, frescas, flores firmes e limpas, inteira, tenra, com coloração branca ou creme claro, sem manchas escuras, livre de sujidades, parasitas, insetos ou resíduos de fertilizantes. Ausência de danos mecânicos.
48	200	Maço	Couve-folha	Couve-folha ou couve manteiga, in natura, folhas de tamanho médio (10 folhas por maço), limpas e de boa qualidade, intactas, apresentando grau de evolução completo tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Coloração uniforme e sem manchas. Devem estar isentas de material terroso, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte
49	4.500	Quilo	Coxa e sobrecoxa	Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa in natura congelada, sem dorso, com consistência, cor e odor característico, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem transparente, resistente de 1kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal. Produto com prazo de validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega. Devendo ser transportada sob temperatura de -12° a -18° C.
50	100	Unidade	Cravo da índia	Cravo da Índia, produto alimentício, constituído por botões florais secos, limpos e sãos. Deve apresentar aspecto e cor característicos do produto, cheiro fortemente aromático de cravo da índia. Ausente de sujidade e contaminações físicas. Embalagem transparente, atóxica resistente de 30 gramas, contendo identificação do fabricante, origem



				do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega.
51	1000	Unidade	Creme de leite	Creme de leite, estabilizado, embalagem com 200g, íntegra, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional, com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.
52	200	Unidade	Doce de frutas 2 kg	Doce de fruta cremoso, produto oriundo do cozimento de polpa de fruta natural com açúcar, deverá ser fabricado com matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação, não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, será proibido adicionar ao doce de frutas corantes artificiais e aromatizantes. Embalagem atóxica resistente de 2 kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega. Sabores: morango, figo, maçã, pêssego.
53	300	Unidade	Doce de frutas 400 gramas	Doce de fruta cremoso, produto oriundo do cozimento de polpa de fruta natural com açúcar, deverá ser fabricado com matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação, não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, será proibido adicionar ao doce de frutas corantes artificiais e aromatizantes. Embalagem atóxica resistente de 400 gramas, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega. Sabores: morango, figo, maçã, pêssego.
54	100	Unidade	Doce de frutas diet	Doce de fruta cremoso, produto oriundo do cozimento de polpa de fruta natural sem adição de açúcar, deverá ser fabricado com matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação, não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, será proibido adicionar ao doce de frutas corantes artificiais e aromatizantes. Embalagem atóxica resistente de 230 gramas, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega. Sabores: morango, figo, maçã, pêssego.
55	500	Unidade	Doce de leite	Doce de leite cremoso, composto leite pasteurizado integral, açúcar, soro de leite em pó, creme de leite pasteurizado, xarope de glicose, amido modificado, conservador sorbato de potássio e aromatizante. Embalagem de no mínimo 380 gramas validade mínima de 6 meses.
56	100	Unidade	Erva Doce	Erva doce, em grãos inteira e desidratadas, de coloração verde, com aspecto, cor e cheiro aromático, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico, embalagem contendo 20g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
57	100	Unidade	Ervilha	Ervilha em conserva, enlatada, embalagem de no mínimo 1,7 kg (peso drenado). Deverá possuir como ingredientes: ervilha, água e sal. Isento de aditivos alimentares. As latas devem apresentar-se íntegras, livre de amassados ou ferrugem. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional,



				prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.
58	100	Unida de	Essência da baunilha líquida	Essência de baunilha líquida, embalagem de 30 ml. Frasco contendo informações do produto, marca do fabricante, registro no Ministério da Saúde, data da fabricação e validade. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.
59	800	Unida de	Extrato de tomate	Extrato de Tomate, embalagem contendo no mínimo 1,7 Kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
60	300	Unida de	Farinha de mandioca	Farinha de mandioca, branca, seca, tipo 1, fina, embalagem atóxica resistente de 500 gramas, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega. Com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
61	800	Quilo	Farinha de milho	Farinha de milho, média, fabricada a partir de matérias primas são e limpas, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Produto obtido pela ligeira torração do milho amarelo. Previamente lavado e isento de cianeto radical. Não podendo estar fermentada, rançosa e úmida. Embalagem transparente atóxica resistente de 1kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega.
62	800	Unida de	Farinha de trigo 5kg	Farinha de trigo especial, tipo 1, contendo glúten, produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, deve ter aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem transparente atóxica resistente de 5kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade Resolução de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
63	200	Unida de	Farinha de trigo Integral	Farinha de trigo integral, tipo 1, produto obtido a partir de cereal integral, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa cheiro e sabor próprios. Embalagem de 1 kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.
64	300	Unida des	Farinha de arroz	Farinha de arroz, fina, sem glúten, cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem em saco plástico, hermeticamente selado, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, com 500g. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.
65	500	Quilo	Feijão carioca	Feijão carioca novo, tipo 1, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies. Sem a



				presença de grãos mofados e/ou carunchados, cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Embalagem transparente atóxica resistente de 1kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega. Com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
66	2.000	Quilo	Feijão preto	Feijão preto novo, tipo 1, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies. Sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Embalagem transparente atóxica resistente de 1kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega. Com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
67	150	Unida de	Fermento biológico	Fermento biológico seco, composto de <i>saccharomyces cerevisae</i> e agente de reidratação, utilizado para elaboração de produtos de panificação e massas. Embalagem a vácuo, atóxica resistente de 125g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
68	800	Unida de	Fermento em pó químico	Fermento químico em pó, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem atóxica resistente de 100 gramas, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
69	50	Unida de	Fórmula Infantil à base de soja.	Fórmula infantil de origem vegetal para lactentes de 0 a 12 meses , à base de proteína isolada de soja, isenta de lactose e sacarose, enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Lata com 800g. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.
70	250	Unida de	Fórmula infantil de partida para alimentação de lactentes até o 6º mês (0 a 6 meses).	Fórmula infantil em pó 1, a base de proteínas lácteas, para lactentes até o 6º mês, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos. Acondicionado em latas contendo 800g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 8 meses no momento da entrega.
71	250	Unida de	Fórmula infantil de seguimento, para	Fórmula infantil em pó 2, a base de proteínas lácteas, para lactentes a partir do 6º mês, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos. Acondicionado em latas contendo 800g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as



			alimentação de lactentes a partir do 6º mês.	seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 8 meses no momento da entrega.
72	50	Unidade	Fórmula infantil para lactentes com intolerância à lactose.	Fórmula infantil em pó isenta de lactose, à base de leite de vaca, óleos vegetais e maltodextrina enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos. Lata de 400g. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.
73	250	Unidade	Iogurte Diet	Iogurte diet, embalagem de no mínimo de 540gr, em bandejas, com polpa de fruta (isento de açúcar). Produto resultante da fermentação do leite integral pasteurizado ou esterilizado, realizada com cultivos protossimbióticos de <i>Lactobacillus delbruekii subsp. bulgaricus</i> e <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> . Deve apresentar consistência cremosa ou firme. Preferencialmente Isento de corantes artificiais. Pode conter estabilizantes, conservantes e ou outras substâncias alimentícias, conforme Instrução Normativa N° 46/MAPA. O produto não deve apresentar sujidades, corpos estranhos, cor não característica do produto e nem sabor ácido intenso. Conservado entre 1 a 10° C, ou conforme orientações do fabricante; validade mínima de 20 dias a contar da data de entrega. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. De acordo com a Instrução Normativa N° 46, de 23 de outubro de 2007.
74	500	Unidade	Iogurte zero lactose	Iogurte de fruta, embalagem tipo bandeja de 360g, zero lactose, indicado para pessoas com intolerância à lactose. Produto resultante da fermentação do leite integral pasteurizado ou esterilizado, realizada com cultivos protossimbióticos de <i>Lactobacillus delbruekii subsp. bulgaricus</i> e <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> . Deve apresentar consistência cremosa ou firme. Preferencialmente Isento de corantes artificiais. Pode conter estabilizantes, conservantes e ou outras substâncias alimentícias, conforme Instrução Normativa N° 46/MAPA. O produto não deve apresentar sujidades, corpos estranhos, cor não característica do produto e nem sabor ácido intenso. Conservado entre 1 a 10° C, ou conforme orientações do fabricante; validade mínima de 20 dias a contar da data de entrega. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. De acordo com a Instrução Normativa N° 46, de 23 de outubro de 2007.
75	300	Unidade	Iogurte natural	Iogurte natural integral, resfriado. Ingredientes: leite integral e/ou leite em pó reconstituído e fermento lácteo. Sem adição de açúcar ou preparos. O produto deverá ter na data da entrega, no mínimo 30 dias de validade. Embalagem de 160 a 170 gramas. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
76	1.000	Quilo	Laranja	Laranja, in natura, de primeira, íntegras e firmes, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo na semana. Produto fresco, aroma, cor e



				sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Peso de 80g a 100g por unidade.
77	300	Litro	Leite de soja	Leite de soja longa vida, sem lactose, esterilizado, UHT, a base de soja. Embalagem tetra pack com 1 litro, sabor natural, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
78	700	Litro	Leite desnatado	Leite de vaca desnatado, longa vida, processado pelo sistema UHT (Ultra High Temperature), embalagem tetra pack, de 1 litro contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 04 meses de validade no momento da entrega. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
79	600	Unidade	Leite em pó	Leite integral em pó instantâneo, 400 gramas. Sem adição de açúcar, fabricação nacional. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.
80	30.000	Litro	Leite Integral	Leite de vaca integral, longa vida, processado pelo sistema UHT (Ultra High Temperature), embalagem tetra pack, de 1 litro contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 04 meses de validade no momento da entrega. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
81	600	Litro	Leite zero lactose integral	Leite de vaca integral, zero lactose, indicado para pessoas com intolerância a lactose, no qual conste nos ingredientes adição da enzima lactase, embalagem tetra pack, de 1 litro contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 04 meses de validade no momento da entrega. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura.
82	200	Litro	Leite vegetal	Leite vegetal, a base de aveia ou castanha ou amêndoa. Sem adição de açúcar, lactose, colesterol e soja. Fonte de cálcio. Embalagem tetra Pak 1 litro. Validade mínima de 05 a 06 meses a contar da data de entrega. Fabricação de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.
83	1200	Unidade	Lentilha	Lentilha, tipo 1, classe graúda, nova, de 1ª qualidade, sem grãos mofados e/ou cartuchos. Pacote de no mínimo 400 gramas. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. Com registro no Ministério da Agricultura.
84	100	Unidade	Louro em folha	Louro em folhas, desidratado, embalagem com 10 g. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.
85	100	Quilo	Limão Taiti	Limão taiti, in natura de primeira, apresentando grau de evolução



				completo tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas.
86	3.000	Quilo	Linguiça	Linguiça fresca, embalagem em filme transparente ou saco plástico transparente, deve apresentar-se livre de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto, sem pimenta, resfriada deve ser conservada no máximo a 7°C, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura validade mínima de 30 dias, no momento da entrega.
87	3.000	Quilo	Maçã argentina	Maçã tipo argentina, de primeira qualidade, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Peso de 150g a 200g por unidade.
88	5.000	Quilo	Maçã gala	Maçã tipo gala, de primeira qualidade, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Peso de 80g a 100g por unidade.
89	200	Unida de	Macarrão de letras	Massa ou macarrão formato de letras ou alfabeto, tipo seca, contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, amido de milho, corantes naturais de urucum e cúrcuma, com glúten. As massas a serem postas na água não devem turvar antes da cocção. Embalagem atóxica resistente de 500 g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
90	250	Unida de	Macarrão cabelo de anjo	Massa ou macarrão cabelo de anjo, tipo seca, contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, amido de milho, corantes naturais de urucum e cúrcuma, com glúten. As massas a serem postas na água não devem turvar antes da cocção. Embalagem atóxica resistente de 500 g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
91	1.200	Unida de	Macarrão Parafuso	Macarrão tipo parafuso, de primeira qualidade, tipo seca, massa alimentícia de sêmola de trigo, com ovos. Embalagem atóxica de 500 gramas contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
				Macarrão tipo penne, de primeira qualidade, tipo seca, massa



92	1.200	Unida de	Macarrão Penne	alimentícia de sêmola de trigo, com ovos. Embalagem atóxica de 500 gramas contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde
93	3.000	Quilo	Mamão formosa	Mamão formosa, novo, de primeira qualidade, tamanho médio, com grau médio de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequado para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.
94	500	Quilo	Mandioca Congelada	Mandioca limpa, sem casca, de primeira, em tamanho uniforme, de boa qualidade e aparência, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo. Produto congelado, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 30 dias de validade no momento da entrega.
95	4.000	Quilo	Manga	Manga, nova, de primeira qualidade, tamanho médio, com grau de maturação médio que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.
96	400	Unida de	Margarina	Margarina vegetal, de primeira qualidade, embalagem com 500 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso. SEM GORDURA TRANS. Produto em acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
97	1.000	Quilos	Melancia	Melancia, nova, de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.
98	2.000	Quilo	Melão	Melão, novo, de primeira qualidade, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequado para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar



				sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.
99	150	Unida de	Macarrão de arroz sem glúten, lactose e ovos	Macarrão de arroz, sem ovos, tipo espaguete, penne ou parafuso: o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz ou milho, sem ovos, e sem leite. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, ou caixa tipo box, atóxica, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando 500 gramas. Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.
100	200	Unida de	Milho verde	Milho verde em conserva, sem conservantes, embalagem com no mínimo 1,7kg (peso drenado), com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá possuir como ingredientes: milho verde e água. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.
101	300	Quilo	Mortadela fatiada	Mortadela fatiada fina, sem gorduras e sem temperos picantes. Embalagem plástica com 1 kg. Aparência: aspecto, cor, sabor e odor característicos. No transporte o produto deverá estar refrigerado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de 7°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou (SIM) Serviço de inspeção municipal. Validade mínima de 30 dias.
102	250	Unida de	Nata	Nata, de primeira qualidade, isenta de aditivos alimentares. Acondicionada em embalagem contendo no mínimo 280g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 2 meses no momento da entrega. Resfriada a no máximo 5°C.
103	1.000	Unida de	Óleo de girassol	Óleo girassol, óleo comestível composto de óleo de semente de girassol, SEM GORDURA TRANS, isento de oxidação, sujidades e materiais estranhos, deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor próprios do produto, ser isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem primária: frascos plásticos atóxicos, com volume de 900 ml, lacrado, intacto, resistente, transparente, atóxicos; sem amassamento e vazamento. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. Com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
104	3.000	Unida de	Óleo de soja	Óleo de soja, SEM GORDURA TRANS, preparado a partir de grãos de soja são e limpo sem conservantes, livres de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Embalagem primária: frascos plásticos atóxicos, com volume de 900 ml, lacrado, intacto, resistente, transparente, sem amassamento e vazamento. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e



				validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. Com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
105	100	Unidade	Orégano	Orégano desidratado, embalagem plástica transparente, pacote com 100 gramas. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
106	4.500	Dúzia	Ovos	Ovos de galinha, “tipo grande”, aproximadamente 50 gramas a unidade, casca lisa, não trincada, limpa, em perfeito estado de conservação, devendo apresentar as características de qualidade, bem formados e com coloração própria, acondicionado em embalagens de papelão ou plástico resistente, contendo 1 dúzia, embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 20 dias de validade no momento da entrega. Com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou (SIM) Serviço de inspeção municipal.
107	500	Unidade	Pão bisnaguinha	Pão bisnaguinha, embalagem com no mínimo 300g, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.
108	100	Unidade	Pão sem glúten e sem lactose	Pão sem glúten e sem lactose, tradicional, produto elaborado com ingredientes isentos de glúten, trigo e leite. Acondicionado em embalagem plástica resistente, pesando no mínimo 350 gramas cada pacote. No seu rótulo deve conter: prazo de validade e lote, informação nutricional com indicação de porção, informação sobre glúten e alergênicos. No momento da entrega o produto deverá dispor no mínimo de 30 dias de validade.
109	2.500	Quilo	Pão de cachorro quente	Pão de cachorro quente, com no mínimo 50g, deve apresentar-se novo, macio e bem assado, com ausência de bolores ou partes estragadas, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.
110	3.000	Unidade	Pão de forma fatiado	Pão de forma, fatiado verticalmente, novo, não podendo estar embatumado, amassado, seco e quebradiço. Com primeiro ingrediente ou base farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isento de gordura trans/gordura vegetal hidrogenada (conforme a resolução 06 de 08 de maio de 2020), sem adição de conservantes, corantes e aromatizantes na composição. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Pacotes de 500g, peso médio de cada fatia 25g, acondicionado em plástico transparente, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No momento da entrega o produto deverá dispor no mínimo de 30 dias de validade.
111	2.500	Quilo	Pão francês	Pão francês, novo, não podendo estar embatumado, amassado, seco e



				quebradiço. Com primeiro ingrediente ou base farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isento de gordura trans/gordura vegetal hidrogenada (conforme a resolução 06 de 08 de maio de 2020), sem adição de conservantes, corantes e aromatizantes na composição. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Unidade com peso médio de 50 a 60g, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Fabricado no dia.
112	5.000	Quilo	Peito de frango desossado	Peito de frango, de primeira qualidade; sem osso e sem pele, congelado, sem tempero, sem manchas e parasitas. Não deverá apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento, inspecionada. Aparência: aspecto, cor, sabor e odor característicos; embalagem primária: acondicionado em pacote plástico, resistente, pesando 1kg. No transporte o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -12°C a -18°C, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou (SIM) Serviço de inspeção municipal. No momento da entrega o produto deverá dispor no mínimo de 6 meses de validade.
113	1.500	Quilo	Pepino	Pepino in natura, de primeira qualidade, comum e de cor verde escura ou verde escura brilhante, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequado para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassados, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.
114	250	Quilo	Pimentão verde	Pimentão verde, in natura, de primeira qualidade, deverá ser médio, possuir comprimento maior ou igual a 10 cm, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequado para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.
115	500	Unidade de	Pipoca Milho	Milho para pipoca 1ª linha - pacotes com no mínimo 400 gramas. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.



116	1.500	Unidade	Polvilho azedo	Polvilho azedo, produto extraído da mandioca, tipo I, fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso, não contendo glúten, com grau de acidez característico, acondicionado em embalagem atóxica resistente de 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega.
117	500	Unidade	Polvilho doce	Polvilho doce, produto extraído da mandioca, fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso, não contendo glúten, com grau de acidez característico, acondicionado em embalagem atóxica resistente de 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega.
118	2.000	Quilo	Queijo muçarela fatiado	Queijo mussarela fatiado interfolhado com películas plásticas, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máxima de 58%, ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho líquido e fermento lácteo, não contendo glúten, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno transparente atóxica e resistente com peso líquido de 1kg, por embalagem. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço. Devendo ser transportada à temperatura máxima de 5°C. Validade mínima de 30 dias.
119	2.000	Quilo	Queijo muçarela peça	Queijo mussarela em peça, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máxima de 58%, ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho líquido e fermento lácteo, não contendo glúten, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno transparente atóxica e resistente com peso de no mínimo 1kg, por embalagem. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço. Devendo ser transportada à temperatura máxima de 5°C. Validade mínima de 30 dias.
120	500	Unidade	Queijo sem lactose fatiado embalagem 150g	Queijo fatiado sem lactose fatiado, refrigerado, pasteurizado. Com aroma e odores característicos. Sem presença de mofo ou bolores e sujidades. Embalagem de no mínimo 150g, com data de fabricação e validade. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço. Devendo ser transportada à temperatura máxima de 5°C. Validade mínima de 30 dias.
121	1.000	Unidade	Requeijão	Requeijão cremoso, embalagem com no mínimo 400g, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido. Ingredientes: Creme de leite, massa coalhada, poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterize o produto, os quais deverão ser declarados, não deverá conter gordura trans. Resfriado em temperatura até 5°C, validade



				mínima de 60 dias. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
122	600	Unidade	Sagu	Sagu, fabricado com amido de mandioca, tipo 1, selecionado. Composição 100% mandioca. Embalagem de no mínimo 400 g, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Registro na ANVISA, demais especificações exigidas na legislação vigente. No mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.
123	600	Unidade	Sal	Sal moído, iodado, não deve apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Acondicionado em pacotes de 1 kg em polietileno transparente, resistente e vedado. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.
124	1.000	Quilo	Salsicha sem corante	Salsicha sem corante, com aspecto firme, não pegajoso e sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Temperatura máxima de -10° C, ou conforme especificação do fabricante. Embalagem em filme transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura.
125	500	Unidade	Suco de uva integral	Suco de uva integral, 100% natural, tinto, sem adição de açúcar, edulcorantes, não fermentado, sem conservantes, corantes e aromas artificiais, pasteurizado, pronto para beber. Produto da extração do suco da fruta, por meio de processos tecnológicos adequados e envasado assepticamente. Acondicionado em embalagens de no mínimo 1,5 litros, fechadas. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega, normas de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura.
126	500	Unidade	Tapioca 500g	Tapioca hidratada em pacote de 500g, sem conservantes, feita com a goma fresca da mandioca pronta para o preparo da tapioca. Produto natural a base de fécula de mandioca e água, sem adição de conservantes, sal e sem glúten. Deve apresentar cor e odor característicos, sem fermentação. Embalada em plástico resistente, com identificação, informação nutricional, data de fabricação e validade.
127	1.500	Quilo	Tomate	Tomate, de primeira qualidade, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequado para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassados, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não serão aceitas unidades verdes, estragadas podres ou mofadas.
128	200	Unidade	Uva passa branca desidratada	Uva passa branca desidratada. Sem adição de açúcar e aditivos alimentares, com cor característica, frutas desidratadas inteiras, livre de fermentações, manchas, defeitos e mofo, sabor característico, isento de sabores estranhos e com textura macia. Embalagem de 100 gramas, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência,



				informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade.
129	150	Unidade	Uva passa escura desidratada	Uva passa escura desidratada. Sem adição de açúcar e aditivos alimentares, com cor característica, frutas desidratadas inteiras, livre de fermentações, manchas, defeitos e mofo, sabor característico, isento de sabores estranhos e com textura macia. Embalagem de 100 gramas, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade.
130	200	Unidade	Vinagre tinto 4l	Vinagre de Vinho Tinto, produto natural, fermentado, acético, simples. Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, conservantes, não contendo glúten, livre de sujidades, material terroso, detritos animais e vegetais, acondicionado em embalagem de no mínimo de 4 litros, atóxica resistente, contendo identificação do fabricante, origem do produto, informações, lote, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura.
131	100	Unidade	Vinagre tinto 750ml	Vinagre de Vinho Tinto, produto natural, fermentado, acético, simples. Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, conservantes, não contendo glúten, livre de sujidades, material terroso, detritos animais e vegetais, acondicionado em embalagem de 750 ml, atóxica resistente, contendo identificação do fabricante, origem do produto, informações, lote, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura.
132	300	Unidade	Água mineral 20L	Água Mineral - Bombona de água mineral, sem gás de 20 litros, com prazo de validade impresso no lacre da bombona. Os vasilhames deverão ser fornecidos pela licitante, em regime de comodato, conforme a necessidade do Município.
133	3.000	Unidade	Água mineral 500ml	Água mineral sem gás 500ml
134	2.000	Unidade	Água mineral 500ml	Água mineral com gás 500ml
135	1.000	Kg	Filé de Tilápia	Filé de Tilápia, de 1ª qualidade, limpo, sem escamas ou couro, sem espinha, fatiados em bifes, congelados a -12C °. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor; próprio, tipo de corte: em filé, embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem de 1 kg.

1.2. Quanto à entrega dos produtos ou prestação dos serviços ser realizada por apenas um ou por mais de um fornecedor, o objeto que se pretende licitar:



☒ **Admite o parcelamento**, visto que o objeto pode ser prestado em lotes ou de maneira periódica, aproveitando as peculiaridades do mercado local com vistas à economicidade e manutenção dos parâmetros de qualidade, sem que isso afete a competição ou haja concentração de mercado (*menor preço ou maior desconto unitário*).

☐ **Não Admite o parcelamento** visto que não haverá economia de escala, muito menos ocorrerá redução de custos da gestão dos contratos, havendo possibilidade de risco ao conjunto do objeto pretendido caso seja executado por mais de um fornecedor (*menor preço ou maior desconto global*).

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação que ora se pretende realizar está integralmente fundamentada no Estudo Técnico Preliminar – ETP em anexo, o qual detalhou minuciosamente os requisitos necessários e outros elementos pertinentes ao objeto, fazendo-se integral referência ao mesmo.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A solução proposta é a contratação de empresas para o fornecimento de gêneros alimentícios, conforme as seguintes especificações/ condições:

- a) A empresa licitante deve proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas no Termo de Referência.
- b) A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.
- c) A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.
- d) A empresa deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado, inclusive com prazo de validade **conforme Lei 15.226 de 30 de setembro de 2025**, onde lê-se: “§1º Os gêneros alimentícios que possuem



obrigatoriedade de determinação de prazo de validade adquiridos no âmbito do PNAE deverão ter, na ocasião da entrega, prazo restante de validade igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade, dispensados dessa obrigatoriedade os alimentos adquiridos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural e de suas organizações.”. Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE.

e) Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto, quando couber.

f) Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta;
- Data de fabricação;
- Data de validade **conforme Lei 15.226 de 30 de setembro de 2025;**
- Peso líquido;
- Número do Lote;
- Nome do fabricante;
- Registro no órgão fiscalizador quando couber.

g) A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos. A contratada deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a contratante.

h) A contratada deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto



em desacordo com as condições pactuadas. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção na indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, como as leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

i) Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se: isentos de substâncias terrosas; sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; sem umidade externa anormal; isentos de odor e sabor estranhos; embalados individualmente, conforme unidade preestabelecida; rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade **conforme Lei 15.226 de 30 de setembro de 2025**; conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação; e ser livres de gordura trans.

A entrega de pão deverá ser efetuada diariamente e dos demais produtos semanalmente nas escolas da rede municipal de ensino, conforme ordem de fornecimento a ser encaminhada pela Secretaria solicitante, em veículos apropriados para o transporte de alimentos, devidamente embalados e acondicionados, de modo a preservar o produto, **nos seguintes endereços**:

- Escola Municipal de Educação Infantil Arco-Íris, Rua Alberto Grethe, s/n, Distrito de Santana, **Interior**;
- Escola Municipal de Educação Infantil Dona Ziza, Rua Presidente Castelo Branco, nº 445, Bairro Progresso, **Cidade**;
- Escola Municipal de Educação Infantil Riscos e Rabiscos, Rua Presidente Castelo Branco, nº 307, Bairro Progresso, **Cidade**;
- Escola Municipal de Ensino Fundamental Emilio Carlos Linck, Rua Antônio Stolfo, s/n, Distrito de São Miguel, **Interior**;
- Escola Municipal de Ensino Fundamental São Luiz Gonzaga, Rua Professor Emílio Carlos Linck, s/n, Distrito de Tesouras, **Interior**;
- Escola Municipal de Ensino Fundamental Érico Veríssimo, Rua Carlos Gomes, nº 1022, Bairro Fátima, **Cidade**;
- Escola Municipal de Educação Especial Espaço Criador, Rua Pedro Westphalen, nº 1058, Bairro Fátima, **Cidade**.



4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Os gêneros alimentícios têm natureza de **bens comuns**, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.2. A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021 (*caso seja outra modalidade verificar o fundamento legal*).

4.3. Para fornecimento dos gêneros alimentícios pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os documentos a título de habilitação, nos termos do art. 62 e 66, da Lei nº 14.133/2021 exemplificados no item 2.5 do Estudo Técnico Preliminar.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. O objeto a ser contratado **não exige** requisitos específicos ou condições indispensáveis para atender à prestação contratual, devendo observar as disposições do item 3.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme o disposto no Decreto Municipal nº 037/2023, que *“Regulamenta as funções do Agente de Contratação, da Equipe de Apoio e da Comissão de Contratação, suas atribuições e funcionamento, a fiscalização e a gestão dos contratos, e a atuação da Assessoria Jurídica e do Controle Interno no âmbito do Município de Chapada/RS, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.”*

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. **COMPRAS:** Os bens serão recebidos juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.



Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. A nota fiscal/fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo, número do pregão eletrônico e da nota de empenho, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

7.4. O pagamento deverá ser efetuado, após a entrega do objeto por parte da empresa vencedora, aprovada pelo servidor responsável pela fiscalização do contrato, em até 30 (trinta) dias, podendo ser prorrogado por igual período.

7.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Conforme disposto no item 4, o futuro contratado será selecionado mediante processo licitatório na modalidade pregão eletrônico.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. O orçamento da Administração é sigiloso, com fundamento no art. 24 da Lei nº 14.133/2021, e será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento da etapa de lances.

8.2. Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal nº 039/2023 que “Estabelece o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens, contratação de serviços em geral no âmbito do Município de Chapada/RS, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.”

10. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Municipal, decorrente da seguinte dotação:

0805 12 306 0038 2030 33903007000000 1500 E 35309.4 GENEROS DE ALIMENTOS

0805 12 306 0038 2030 33903007000000 1552 E 35310.8 GENEROS DE ALIMENTOS

0805 12 306 0038 2112 33903007000000 1500 E 35516.0 GENEROS DE ALIMENTOS

0805 12 306 0038 2112 33903007000000 1552 E 35517.8 GENEROS DE ALIMENTOS

0805 12 306 0038 2113 33903007000000 1500 E 35693.0 GENEROS DE ALIMENTOS

0805 12 306 0038 2113 33903007000000 1552 E 35694.8 GENEROS DE ALIMENTOS

0805 12 306 0038 2114 33903007000000 1500 E 35870.3 GENEROS DE ALIMENTOS

0805 12 306 0038 2114 33903007000000 1552 E 35871.1 GENEROS DE ALIMENTOS

0805 12 306 0038 2115 33903007000000 1500 E 36047.3 GENEROS DE ALIMENTOS

0805 12 306 0038 2115 33903007000000 1552 E 36048.1 GENEROS DE ALIMENTOS



PROCESSO LICITATÓRIO Nº 007/2026
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 002/2026

ANEXO II

DECLARAÇÃO CONJUNTA

(Modelo)

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, **DECLARA**, dobre as penas da Lei:

1) Que conhece e aceita todas as condições inseridas neste edital e seus anexos, de que tomou conhecimento de todas as informações e condições legais para o cumprimento das obrigações do objeto, e que atende plenamente todos os requisitos necessários para a habilitação e propostas, exigidos para participar do Pregão Eletrônico nº xxx/2026, como empresa do ramo, compatível com o objeto licitado.

2) Que não está impedida de participar de licitação, em qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, direta ou indireta, federal, estadual ou municipal, e que até a presente data inexistem fatos supervenientes impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores, bem como que não pesa contra si declaração de idoneidade, expedida em face de execução total ou parcial de contratos com outros entes públicos, nos termos do artigo 87, inciso IV e artigo 88, inciso III da Lei 8.666/93, em atendimento ao artigo 97 da referida Lei.

3) Que, em cumprimento ao inciso XXXIII, do artigo 7 da Constituição Federal de que não possui em seu quadro funcional pessoas menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, de menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos.

4) Que não possui em seu quadro societário servidor público da ativa, empregado de empresa pública e de sociedade de economia mista.

5) Que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis



trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

6) Que são verdadeiras as informações, estando ciente das sanções impostas, conforme disposto neste Edital e no art. 299 do Código Penal, na hipótese de falsidade da presente declaração.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

_____, ____ de _____ de 2026.

Representante legal Empresa:

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA



PROCESSO LICITATÓRIO Nº 007/2026
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 002/2026

ANEXO III

MODELO ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/20__

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/20__

Aos ____ dias do mês de _____ de 2026, nas dependências da Administração Municipal de Chapada, sito à Rua Padre Anchieta, nº 90, Bairro Centro, nesta cidade, nos termos do art. 82 e seguintes, da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, o órgão gerenciador (OG), devidamente designado pela autoridade competente, face a classificação das propostas apresentadas no Pregão Eletrônico SRP nº xxx/2026, para REGISTRO DE PREÇOS, homologada em _____, resolve REGISTRAR OS PREÇOS das empresas participantes da licitação, MENOR PREÇO POR ITEM, observadas as cláusulas estabelecidas no edital que regeu o certame, conforme a seguir.

1. OBJETO

1.1 A presente Ata de Registro de Preços tem por finalidade registrar os preços dos serviços especificados no Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº xxx/2026, ofertados no certame licitatório, passando a fazer parte integrante dessa Ata.

2. VALIDADE

2.1 O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período conforme disposição do art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

2.2 Conforme art. 83 da Lei nº 14.133/2021, a existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.

3. CONTRATO

3.1 Para a contratação dos serviços registrados nessa Ata poderão ser celebrados contratos específicos com as licitantes, com posteriores solicitações, conforme item 5.

4. PREÇOS



4.1 Os preços ofertados pelas empresas na licitação serão devidamente registrados, conforme demonstrativo abaixo:

ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

5. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

5.1 As solicitações de serviço à licitante 1ª colocada será feita pelo próprio Órgão Participante (OP), por escrito, mediante ordem de compra/nota de empenho, preenchida em modelo próprio, datada e assinada pela autoridade competente, com cópia obrigatória ao OG (Órgão Gerenciador).

5.2. As ordens de serviço serão encaminhadas por meio eletrônico, devendo ser observado o prazo para realização do serviço, disposto em Edital.

5.3. Dentro do prazo de vigência contratual, a licitante 1ª colocada está obrigada ao cumprimento da ordem de serviço, desde que obedecidas às cláusulas do edital de pregão, que precedeu a formalização dessa Ata.

5.4. Verificada a desconformidade do serviço prestado, a licitante vencedora deverá promover as correções necessárias no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, sujeitando-se às penalidades previstas em edital.

5.5. A recusa da contratada em promover as correções necessárias levará à aplicação das sanções previstas por inadimplemento.

6. EXCLUSÃO DE LICITANTE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. O licitante que teve seu preço registrado poderá ser excluído da presente Ata, com a consequente aplicação das penalidades previstas no edital e no contrato, assegurado o contraditório e ampla defesa, nas seguintes hipóteses:

- a) quando o fornecedor não cumprir as obrigações constantes na presente Ata;
- b) quando, convocado, o fornecedor não assinar o contrato, sem justificativa aceitável;
- c) quando o fornecedor não realizar o serviço no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;
- d) quando, solicitado o reequilíbrio econômico-financeiro pela Administração, o fornecedor não aceitar reduzir o seu preço registrado, e esse se tornar superior ao praticado no mercado;
- e) quando o fornecedor solicitar o cancelamento por escrito, por estar impossibilitado de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços por fato superveniente à licitação, alheio a sua vontade, decorrente de caso fortuito ou força maior, desde que o pedido de cancelamento esteja devidamente instruído com a documentação comprobatória da situação alegada;

6.2. As hipóteses elencadas no item anterior serão devidamente apuradas e formalizadas em processo administrativo próprio, e comunicadas por escrito, com



protocolo de recebimento, assegurado o contraditório e a ampla defesa no prazo de cinco dias úteis.

6.3. No caso de se tornar desconhecido o endereço do fornecedor, as comunicações necessárias serão feitas por publicação na imprensa oficial, considerando-se, assim, para todos os efeitos, excluído o licitante da ata de registro de preços.

7. PENALIDADES

7.1. Os serviços deverão ser prestados sempre que houver necessidade, sendo que a solicitante encaminhará por escrito o pedido, informando o local e a quantidade, e a licitante vencedora deverá atender a mesma no prazo de 02 (dois) dias úteis, podendo ser prorrogado por igual período, mediante justificativa da licitante, sob pena de aplicação das sanções administrativas previstas em edital e na Lei 14.133/21.

8. FISCALIZAÇÃO

8.1. Cabe ao OP proceder à fiscalização rotineira dos serviços prestados, quanto à qualidade e demais especificações.

8.2. Os fiscais dos OP estão investidos do direito de recusar, em parte ou totalmente, o material que não satisfaça as especificações estabelecidas ou que estejam sendo entregues fora dos dias e horários preestabelecidos.

8.3. As irregularidades constatadas pelos OP deverão ser comunicadas ao OG, no prazo máximo de dois dias, para que sejam tomadas as providências necessárias para corrigi-las ou, quando for o caso, aplicadas as penalidades cabíveis.

9. CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

9.1. Serão considerados casos fortuitos ou de força maior, para efeito de cancelamento da Ata de Registro de Preços ou de não aplicação de sanções, os inadimplementos decorrentes das situações a seguir:

- a) greve geral;
- b) calamidade pública;
- c) interrupção dos meios de transporte;
- d) condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais; e
- e) outros casos que se enquadrem no parágrafo único do art. 393, do Código Civil Brasileiro (Lei nº 10.406/2002).

9.2. Os casos acima enumerados devem ser satisfatoriamente justificados pelo fornecedor.

9.3. Sempre que ocorrerem as situações elencadas, o fato deverá ser comunicado ao OP, em até 24 horas após a ocorrência. Caso não seja cumprido este prazo, o início da ocorrência será considerado como tendo sido 24 horas antes da data de solicitação de enquadramento da ocorrência como caso fortuito ou de força maior.



10. FORO

10.1 Para a resolução de possíveis divergências entre as partes, oriundas da presente Ata, fica eleito o Foro da Comarca de Carazinho/RS.

11. CÓPIAS

11.1 Da presente Ata são extraídas as seguintes cópias:

- a) uma para o OG;
- b) uma para a empresa registrada;
- c) uma, em extrato, para publicação na Imprensa Oficial; e
- d) uma para o OP.

E, por assim haverem acordado, declaram ambas as partes aceitar todas as disposições estabelecidas na presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelo Sr. Gelson Miguel Scherer – Prefeito Municipal, e pelo(s) representante(s) da(s) EMPRESA(S) REGISTRADA(S).

Chapada, em ____ de _____ de 2026.

Município de Chapada
Gelson Miguel Scherer

Representante da Empresa
Nome do Representante

Testemunha
Nome da Testemunha

Testemunha
Nome da Testemunha